

Fiche technique

DOMAINE LA BARROCHE ROUGE 2024

Cuvée emblématique – Châteauneuf du Pape

« Cette cuvée phare du domaine incarne notre désir de perpétuer le savoir-faire familial et de créer des Châteauneuf du Pape fins, vibrants et authentiques. »

Julien et Laetitia Barrot, frère et sœur vignerons

Notre terroir

Les parcelles sont situées au **Nord, Nord-Est** de l'appellation Châteauneuf du Pape sur des **sols d'argiles rouges à dominante de sable**.

L'âge moyen des vignes est élevé (**+65 ans**) avec près de **50% de Grenache centenaire**.

Nos choix d'élaboration

Viticulture manuelle et respectueuse, ébourgeonnage sévère.

Vendanges manuelles avec tri intransigeant « haute couture ».

Cuvée d'assemblage de nos cépages et de nos terroirs

57% Grenache issu d'une parcelle à l'intersection de "Palestor" et "Bois Dauphin" et une parcelle à l'intersection de "Grand Pierre", "Rayas" et "Pointu" ainsi que des quartiers "Cabrières", « Boursan" et "Pied Long"

16% Mourvèdre issu des "Mascaronnes" et de "Boursan"

12% Syrah issu des quartiers "Le Parc" et "Cabrières"

8% Counoise issu du quartier des « Bourguignons »

6% Cinsault issu de "Pierre à feu"

1% Autre cépage

Cave enterrée et construite sur gravité pour une vinification toute en délicatesse.

Vinification en cuves tulipe béton. Éraflage des rafles non mûres.

Macérations de 3 à 4 semaines. Extractions douces.

Élevage en vieux foudres, demi-muids et cuves tulipe béton pendant 20 mois.

Nos engagements environnementaux

Viticulture de précision, respectueuse de l'écosystème. Certification Bio Certipaq FRBio 09

Chaque geste est pensé pour sublimer le vivant.

Le style de notre cuvée

« Ce vin offre un très bel équilibre, des tanins mûrs et une longueur remarquable.

Robe rubis lumineuse.

Superbe pureté aromatique, marquée par des notes de cerise noire mûre et croquante, de poivre, ainsi que des nuances résineuses et de garrigue.

Bouche pure, précise et élégante, portée par une acidité parfaitement intégrée. »

Jeb Dunnuck – Novembre 2025

Notre conseil de service

Pour une dégustation optimale, nous recommandons de décanter les vins au moins 30 minutes à l'avance et de les servir entre 16° et 18° C.

